

Familie-ijstijd met de Ninja CREAMi Scoop & Swirl ijsmachine – Het grote receptenboek voor jong en oud

Meer dan 100 heerlijke en
kindvriendelijke recepten voor de 13-
in-1 Ninja CREAMi Scoop & Swirl –
met softijs, sorbets, milkshakes en
mix-ins voor elk seizoen +
bonus hoofdstuk



Inhoudsopgave

Inleiding

- Welkom in de familie-ijstijd
- Wat is de Ninja CREAMi Scoop & Swirl?
- Zo werkt de ijsbereiding stap voor stap
- Tips voor het kiezen van ingrediënten voor kinderen en gezinnen
- Schoonmaken en onderhoud gemakkelijk gemaakt

Hoofdstuk 1: De familieclassiekers 7-17



🔍 Hoofdstuk 2: Kinderfavorieten & Snoepjesijs 18-34



Hoofdstuk 3: Fruitige vitamineboosts 🍓 35-65



Hoofdstuk 4: Licht & gezond – ook voor kleine eters 64-69



Hoofdstuk 5: IJs voor elk seizoen en bijzondere momenten 70-82



Hoofdstuk 6: Bonusrecepten DESSERTSAUS“ voor ijs 🍷🍦



Inleiding

Welkom in de familie-ijs tijd

IJs verbindt generaties. Of het nu op warme zomerdagen is, tijdens verjaardagsfeestjes of gewoon als zoet toetje na een familiediner – ijs tovert altijd een glimlach op ieders gezicht. Met de Ninja CREAMi Scoop & Swirl ijsmachine haal je de magie van ijs in huis – precies zoals jouw gezin het lekker vindt: persoonlijk, vers, creatief en vaak zelfs gezonder dan winkelijs.

Dit boek neemt je mee op een heerlijke reis langs meer dan 100 recepten die speciaal zijn ontwikkeld voor gezinnen – eenvoudig, kleurrijk en vol smaak!

Wat is de Ninja CREAMi Scoop & Swirl?

De Ninja CREAMi Scoop & Swirl is een echte alleskunner onder de ijsmachines. Met 13 functies, waaronder programma's voor softijs, sorbet, gelato, frozen yoghurt en milkshakes, kun je vrijwel elk ijsidee tot leven brengen. Bijzonder handig is de Mix-In-functie, waarmee je toppings zoals chocolade, noten of stukjes fruit direct in het ijs kunt verwerken – een groot plezier voor jong en oud! Zo werkt de ijsbereiding stap voor stap

Geen zorgen – je hebt geen voorkennis of ingewikkelde ingrediënten nodig. Het proces is eenvoudig:

- Bereid de basis (bijvoorbeeld met melk, yoghurt, fruit, enz.)
- Vul het mengsel in de CREAMi-beker & vries het in (minimaal 24 uur)
- Verwerk het met het gewenste programma
- Voeg eventueel mix-ins toe
- Geniet ervan of bewaar het in de vriezer voor later

Tip: Zorg voor een kleine voorraad voorbereide bekertjes – dat geeft flexibiliteit en maakt spontaan ijsplezier mogelijk!

Tips voor het kiezen van ingrediënten voor kinderen & gezinnen

Gezinsvriendelijke recepten hoeven niet ingewikkeld te zijn. Vaak zijn een paar natuurlijke ingrediënten al genoeg. Enkele tips:

- Voor kinderen: gebruik banaan, dadels of honing als zoetmiddel in plaats van suiker
- Voor mensen met allergieën: gebruik plantaardige alternatieven zoals haver- of amandelmelk
- Voor variatie: pureer favoriete vruchten of wissel toppings af
- Samen doen: laat kinderen meebeslissen – zo wordt ijs maken een echte belevenis

Schoonmaken & onderhoud eenvoudig gemaakt

Alle afneembare onderdelen van de Ninja CREAMi Scoop & Swirl zijn vaatwasserbestendig – ideaal voor het gezinsleven. Een snelle afspoelbeurt na het Mix-In-programma is vaak al voldoende. Let er wel op dat je regelmatig de afdichting in het deksel controleert en eventuele resten verwijdert, zodat alles hygiënisch en duurzaam blijft.

Zo werkt het: Alle ijsrecepten maken met de Scoop & Swirl



Met jouw Ninja CREAMi Scoop & Swirl kun je elk receptidee uit dit boek eenvoudig maken – je hebt alleen de juiste functie en een beetje voorbereiding nodig:

✅ 1. De basis voorbereiden

Meng de ingrediënten zoals aangegeven in het recept, bijvoorbeeld melk, room, fruitpuree, roomkaas, yoghurt enz. Goed roeren of eventueel pureren – het mengsel moet glad en homogeen zijn.

📌 Tip: Let erop dat je niet boven de vulstreep in de beker komt.

❄️ 2. Invriezen (24 uur!)

Giet het mengsel in de Scoop-beker.

Sluit het deksel goed af en vries het minstens 24 uur in op -18°C . Het oppervlak moet volledig bevroren zijn – dat is belangrijk voor de verwerking.

⚙️ 3. Bereiden: Kies de juiste modus

Na het invriezen kun je kiezen uit de volgende modi:

⚙️ 3. Bereiden: Kies de juiste modus

Na het invriezen kun je kiezen uit de volgende modi:

🍹 Modus Voor welke recepten?

IJsroom Klassieke ijsrecepten met melk, room, roomkaas, enz.

Gelato Romigere, vettere ijsbasissen (bijv. met room en noten)

Softijs Voor luchtige, lichtere ijsmengsels – vaak met minder vet

CreamiFit Koolhydraatarme/proteïnerecepten met kwark, yoghurt, enz.

Fruiti Voor sorbets en pure fruitpurees

4. Mix-In gebruiken (optioneel)

Voor recepten met koekstukjes, chocolade, fruit of iets dergelijks:

Open na de eerste mixronde de beker.

Voeg de gewenste mix-ins toe (bijv. Smarties, Oreo's) boven op het ijs.

Sluit het deksel en gebruik de Mix-In-modus.

→ Het ijs wordt nu niet opnieuw fijn gemalen, maar voorzichtig met jouw ingrediënten gemengd.

🔥 5. Swirlen (optioneel)

Voor softijs- of swirl-recepten:

Neem de voorbereide en gemixte ijsbeker en plaats deze in de Swirl-eenheid (zie afbeelding bij stap 3-4).

Vul eventueel een swirl-topping (bijv. karamelsaus, fruitpuree, witte crème) in het bovenste swirl-reservoir.

Kies de juiste swirl-modus – het ijs wordt nu direct in een hoorntje of bekertje gedraaid.

→ De swirl wordt zichtbaar meegespoten – een echte blikvanger!

🍷 Algemene tips:

Als het ijs te hard is → even laten ontdooien en dan opnieuw mixen.

Als het te zacht is → 10-15 minuten opnieuw invriezen.

Voor kinderen → minder suiker, gebruik natuurlijke zoetmakers zoals banaan, appelmoes of dadels.

Voor mensen met allergieën → gebruik plantaardige alternatieven en pas de mix-ins aan.

🌟 Met deze handleiding kun je elk recept uit je boek gemakkelijk namaken – van klassieke ijsroom tot creatieve swirls!

Hoofdstuk 1: De familieklassiekers

We beginnen met de grootste ijssmaken – eenvoudig, vertrouwd en altijd lekker. Deze smaken zijn geliefd bij zowel kinderen als volwassenen en vormen de perfecte basis om je eigen ideeën te ontwikkelen.

1. Vanilledroom Deluxe



Ingrediënten (voor 1 CREAMi-beker):

- 300 ml volle melk
- 150 ml slagroom
- 80 g suiker
- 1 tl vanille-extract of het merg van 1 vanillestokje
- 1 snufje zout

Bereiding

1. Alle ingrediënten goed mengen tot de suiker volledig is opgelost.
2. Giet het mengsel in de CREAMi-beker en vries het minimaal 24 uur in.
3. Start het programma IJsroom.
4. Optioneel: Voeg na het mixen 1 el witte chocoladesnippers toe als mix-in.
5. Tip: Voor extra romigheid kun je 1 el roomkaas mee mengen.

2. Pure Choco



Ingrediënten:

- 300 ml melk
- 150 ml slagroom
- 60 g cacaopoeder (ongezoet)
- 80 g suiker
- 1 tl vanille-extract

Bereiding

- Roer het cacaopoeder glad met een beetje warme melk.
- Voeg daarna alle ingrediënten samen en meng goed.
- Giet het mengsel in de CREAMi-beker en vries het minimaal 24 uur in.
- Verwerk met het programma IJsroom.
- Optioneel: Voeg chocoladedruppels of verkruimelde koekjes toe als mix-in.
- Tip: Voor "Double Chocolate" voeg je 1 el Nutella toe aan de basis.

3. Aardbei-Yoghurt-Liefde



Bereiding

Pureer de aardbeien en meng ze met de overige ingrediënten.

Giet het mengsel in de CREAMi-beker en vries het minimaal 24 uur in.

Gebruik het programma Frozen Yoghurt.

Optioneel: Voeg stukjes aardbei toe als mix-in.

Tip: Ook heerlijk met frambozen of mango!

Ingrediënten (voor 1 CREAMi-beker):

- 250 g verse of diepvriesaardbeien
- 200 g Griekse yoghurt
- 100 ml melk
- 50-70 g honing of agavesiroop

4. Room-Karamel



Bereiding

Alles goed mengen tot een glad mengsel ontstaat.

Vries in en mix met het programma Gelato.

Optioneel: Hak kleine karamelblokjes fijn en voeg ze toe als mix-in.

Tip: Met een scheutje espresso wordt dit een karamel-macchiato-ijsje!

Ingrediënten:

- 250 ml melk
- 150 ml slagroom
- 2 el karamelpasta of dulce de leche
- 60 g bruine suiker
- 1 snufje zout